

エレキソルトの開発・事業化と減塩推進が 第12回 技術経営・イノベーション大賞 選考委員特別賞を受賞

キリンホールディングス株式会社（社長 COO 南方健志）と明治大学（学長 上野正雄）総合数理学部先端メディアサイエンス学科の宮下芳明研究室は、世の中を変革する優れたイノベーション事例を表彰する「第12回 技術経営・イノベーション大賞」（主催：一般社団法人科学技術と経済の会）において、エレキソルトの開発・事業化と減塩推進が選考委員特別賞を受賞しました。

●受賞テーマ：エレキソルトの開発・事業化と減塩推進

●受賞のポイント

- ・電気味覚の技術を活用し、減塩食の塩味とうま味を増強する食器型デバイスであり、使いやすいスプーン型にすることで、通常の食器と同様の使い方で減塩に取り組むことを可能としました。
- ・塩分の過剰摂取は国民全体の課題であり、このデバイスを使うことで塩分摂取量の削減や生活習慣病の予防に繋がる可能性がある点が評価されました。

●受賞者コメント：キリンホールディングス株式会社 ヘルスサイエンス事業部 佐藤 愛

このような栄誉ある賞に選出いただき、大変光栄に存じます。基礎研究から協働をしてくださった明治大学の宮下先生、当社が目指す“おいしく・楽しい減塩”に共感いただき、協力してくださっている企業・医療機関・自治体等の皆様のおかげで、「スプーンで減塩」という新たな健康サポートデバイス“エレキソルト”の社会実装を実現することができました。心より御礼申し上げます。

今後、さらに国内外のお客様のご期待に応えられるよう研究開発を進め、「おいさと健康を両立できる社会づくり」の実現に貢献していきたいと考えております。



●エレキソルト スプーンについて

「エレキソルト スプーン」は塩分を控えたスープやカレーなどの食事をおいしく楽しめるように、微弱な電流の力で減塩食品の塩味やうま味を増強する^{※1} 食器型デバイスで、2024年5月より販売を開始しました^{※2}。当商品は、明治大学（学長 上野正雄）総合数理学部先端メディアサイエンス学科の宮下芳明研究室との共同研究によって開発した、減塩食品の塩味を約1.5倍^{※3}に増強させる独自の電流波形の技術^{※4}を搭載した食器型デバイスです。今後さらに企業や自治体とも連携し「エレキソルト スプーン」の活用シーンや市場の拡大を図り、スプーン以外の食器類への展開や減塩食メニューの開発提案を進めていきます。



※1 第3回神経刺激インターフェイス研究会（2023年3月）「減塩食品の塩味を強める電気味覚波形がうま味に与える影響」体感には個人差があります。また、料理によっても感じ方が異なる場合があります。

※2 [2024年5月20日（月）当社ニュースリリース](#)

※3 一般食品を模したサンプルと、食塩を30%低減させたサンプルでの塩味強度に関する評価の変化値。エレキソルトの技術（電流 0.1～0.5mA）を搭載した箸を用いた試験。現在または過去に減塩をしている/していた経験のある40～65歳男女31名に対し、試験用食品を食した際に感じた塩味強度をアンケートしたところ、31名中29名が「塩味が増した」と回答。

※4 [2022年4月11日（月）当社ニュースリリース「世界初！電気刺激の活用で塩味が約1.5倍に増強される効果を確認」](#)

エレキソルトは、今後もスプーン以外の食器類への展開や減塩食メニューの開発提案を進め、さまざまな企業や自治体と連携し、エレキソルトの活用シーンや市場の拡大を図ります。エレキソルトは、お客様が楽しく・おいしく・健康的な食習慣を実現できるサービスの提供と健幸な社会の実現を目指します。

キリングroupは、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよるこびを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献します。